

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФИКСИРОВАННОЙ ТЕЛЕЖКОЙ



CF80



Компактность
780мм ширина



577, rue Célestin Hennion - CS 70029 - 59144 GOMMEGNIES
tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
www.eurofours.com - infos@eurofours.com

FABRICANT 
EUROFOURS[®]


Компактная и универсальная печь



«Конвекционные печи – это часть истории компании Eurofours. Это истоки компании, её настоящее и будущее. Пьер Лансло, создатель компании, был первым, кто представил миру конвекционные печи, которые стали эталоном качества и показателем высокого мастерства в понимании пекарей. Он же направил компанию на правильный путь развития и становления Eurofours производителем оборудования, на которого можно равняться. Именно поэтому уже более 30 лет Eurofours занимает лидирующее место в производстве конвекционных печей. Философия компании Eurofours основывается на 2-х основных идеях: сохранить мастерство и исторически накопленный опыт, не переставая внедрять инновации, отвечающие на желания наших клиентов. Стефан и Никола Лансло»



◀ Регион 59 (Север Франции) именно здесь началась история Eurofours

Сегодня производство гаммы Eurofours разделено на 3 завода, занимающих более 12000м2



Идентификатор печи



Название: CF80

Тип: Печь с фиксированной тележкой

Вместимость: 16 противней

Формат тележки: 400x600, 400x800

Подключение: электричество, газ, мазут

Гарантия и качество

Мы уделяем большое внимание каждой детали печи, именно поэтому мы отобрали самых лучших поставщиков для нашего производства, на которых мы можем положиться. Каждый компонент печи был тщательно проверен и протестирован, а впоследствии выбор был подтвержден сериями выпеканий, проведенными профессиональными пекарями. Все материалы были выбраны исходя из нашего многолетнего опыта. Наш отдел качества проверяет в точности 38 пунктов выполнения работ каждой печи перед ее отправкой. Оборудование Eurofours уже более 17 лет сертифицировано ISO 9001. Вся гамма оборудования отвечает международным стандартам: CE, NSF, Metus, Metcdn, EAC.

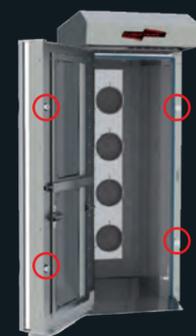


Высокая эргономичность

Печь с фиксированной тележкой была разработана с целью максимально удобного её использования. Удобство обеспечено 2 следующими основными свойствами:

- Ручка

Большая эргономичная ручка по всей высоте печи обеспечивает удобное схватывание в любой ее части и быстрое открытие двери в независимости от роста пользователя.



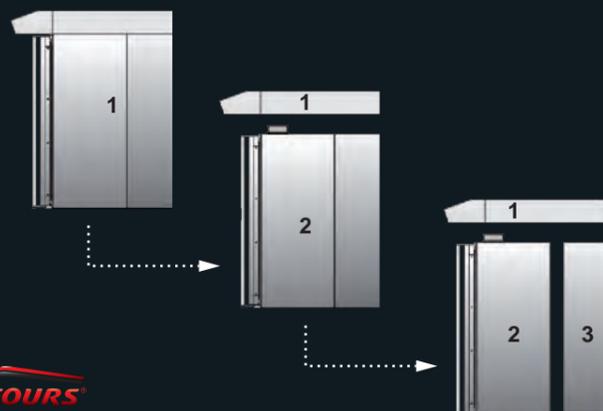
- Электромагнитный замок
Закрытие двери происходит за счет двух электромагнитов. Одно нажатие на кнопку на фасаде печи и дверь откроется без лишних усилий. Благодаря электромагнитному закрытию достигается одинаковое давление двери на весь контур силиконового уплотнителя двери, тем самым гарантируется идеальная герметичность.

Транспорт и установка

Печь с фиксированной тележкой может быть доставлена частями для простого и удобного прохода к месту установки:

- в собранном виде
- в двух частях (с отсоединенной верхней частью)
- в трех частях (верхняя и задняя части доставляются отдельно).

Доставка в 3 частях может быть использована для труднодоступных пекарен. Нет необходимости в адаптации вашей пекарни под проведение монтажа печи. Наша печь адаптируется к вашим требованиям, а не наоборот!



Эффективность



Максимальная компактность

Ширина: всего 780мм
Требуется 2 часа для установки



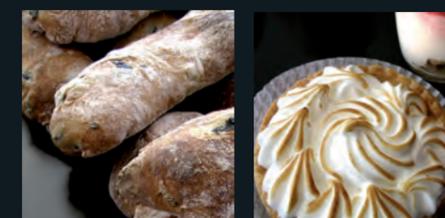
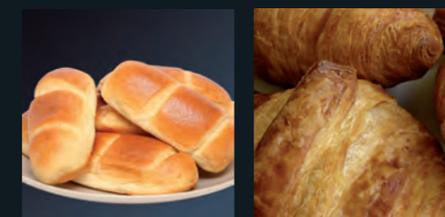
Максимальная эффективность

Безукоризненное качество выпекания
Различные типы выпечки
Интуитивное и эргономичное использование панели управления



Удовлетворение работой с печью гарантировано!

Уникальный дизайн
Удобство в использовании
Адаптируется к ассортименту вашей пекарни



Панель управления



Панель управления e-drive, представляющая собой сенсорный экран, интегрирована в фасад печи. С помощью данной панели можно программировать рецепты выпекания для каждого типа выпечки, а также регулировать настройки печи. Интуитивная панель сделана для легкого ежедневного использования. Режимы выпекания могут быть запрограммированы непосредственно на панели управления, а также на компьютере и перенесены на панель с помощью USB-флеш-накопителя или с помощью интернета*. С помощью этой панели управления возможно зарегистрировать вплоть до 99 программ!

* скоро будет доступно

96 программ с 6 фазами
3 последовательных выпекания
1 программа, устанавливаемая вручную



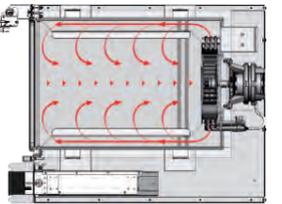
connexion USB connexion internet*

Читаемый формат 60x100мм

«Наша печь с фиксированной тележкой своим равномерным и качественным выпеканием превзойдет самые лучшие ротационные печи!»

Контроль воздушных потоков

Мощность обдува и распределение воздуха адаптированы к размеру камеры выпекания. Каждый ТЭН контролируется температурным датчиком для достижения равномерной подачи тепла как внизу, так и вверху тележки. Тепло же передается через боковые стенки находящимися сзади вентиляторами (40 лопастей в 100мм каждая). Скорость обдува может быть уменьшена для выпекания маленьких и легких изделий, если печь оснащена регулятором скорости, опцией названной «Кондитер».



Пар

Электронный клапан, контролирующий подвод воды к парогенератору, позволяет направить струю и распространить ее по всей камере в виде влажного пара. Такой метод недопущения прямого контакта воды с нагревательными элементами гарантирует одновременно и обильное количество пара, и долговечность нагревательных элементов. Более того, сопло впрыскивания воды не требует никакого ухода. Тем не менее, в зависимости от качества и жесткости воды, мы рекомендуем использование фильтров для воды.

Программирование рецептов и их использование:

Температура, время выпекания, обильность пара и другие параметры предложены для каждого рецепта. Для легкого использования новой панели управления e-drive стандартные рецепты уже внесены в память печи на заводе. Пользователь может пополнить список своими рецептами и/или заменить параметры уже введенных рецептов. Язык пользователя панели управления доступен в русской версии!

Сенсорный экран для профессионалов:

Панель управления e-drive была специально разработана для использования в хлебопекарной среде: ни мука, ни тесто ей не страшны. Простая чистка панели гарантирует ее функционирование в течение длительного срока.

Электромеханическая версия: также доступна, «РУНИ 4». С помощью этой панели можно настроить все основные функции печи (время, разогрев, температура выпекания, пар, клапан выпуска пара, вытяжка)



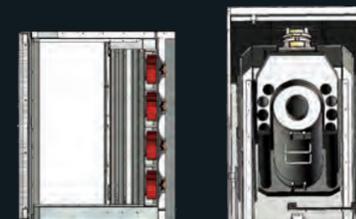
Контроль за потреблением энергии

Потребление электроэнергии зависит от типа выпекаемой продукции, от манеры использования печи и её загруженности в течение дня. Опция полу-мощность позволяет контролировать потребление и управлять электроэнергией с большей гибкостью: благодаря этой системе можно активировать только половину количества нагревательных элементов в тех случаях, когда печь загружена меньше, чем на половину или, например, для выпекания венской выпечки, не требующей пара.



Газовая и мазутная версии

Целесообразное расположение теплообменника под газовой горелкой за камерой выпекания позволяет достичь эффективного результата его работы. Система вентиляции и распределения воздуха в камере идентичны электрическим печам.



Изоляция

Важное место в производстве печей занимает изоляция, которая является не только важным фактором в экономии энергии, но и показателем качества выпечки. Изоляционные материалы остаются неизменными и эффективными на протяжении всего срока жизни печи. Наши тесты показали, что температура боковых внешних стенок не поднимается выше, чем на 20°C над температурой в вашей пекарне. Такой результат был достигнут благодаря использованию армированной стекловаты толщиной 60мм.

Двойное остекление не только лучше изолирует печь, но также способствует естественному внутреннему обдуву между стеклами, который снижает внешнюю температуру дверцы печи и предохраняет тем самым пользователей от ожогов.



Ясное изображение :

Вся информация, которая необходима во время выпекания, очень хорошо и ясно отображена на экране панели e-drive. Тип выпечки, температура, оставшееся время выпекания, конвекция... В любое время можно изменить любые функции и параметры на панели управления.



Версия для выпекания хлебных изделий

Предназначена для выпекания всех типов хлеба, изготовленных как из свежеразделанных, так и из замороженных тестовых заготовок. От маленьких булочек 30 грамм до традиционных зерновых хлебов. Тележка может быть на 12 или 16 уровней для большей гибкости в выпекании различной продукции. Производительность печи 80 багетов за цикл выпекания на тележке 16 этажей.

Печь в стандартной комплектации оснащена:

- Парогенератором, состоящим из 4 пульверизаторов, подающих пар на совокую металлическую массу. Результат: равномерный и обильный пар для придания глянца поверхности выпекаемых изделий и их лучшего поднятия.
- Встроенным вытяжным козырьком с экстрактором пара, позволяющим максимальный отвод до 1000 м3/час
- Усиленной изоляцией, удерживающей тепло в печи и препятствующей нагреву помещения, в котором она установлена. Дверь закрывается при помощи двух электромагнитов, или, при запросе, может иметь механический замок.



Преимущества:

- Площади пекарни зачастую очень ограничены. Печь CF80 со своими небольшими габаритами удачно войдет в самые небольшие пространства и может быть установлена на виду у клиентов, благодаря её эстетичному дизайну.
- Мощность подключения на 20% ниже мощности ротационной печи
- Удобное и эргономичное использование : заездная встроенная рампа для вкатывания и выкатывания тележки
- Двойное стекло
- Перфорированные стенки камеры выпекания из нержавеющей стали
- Упрощённый монтаж печи и транспортировка, благодаря возможности заказа полностью смонтированной на заводе печи. В случае, небольших и сложных проходов, печь может быть демонтирована.
- 4 вентилятора и ТЭНы независимы друг от друга, покрывают весь объем камеры и обеспечивают быстрый разогрев печи!
- Если печь газовая, то горелка размещена на верху печи, как можно компактней, чтобы занимать меньше места!

Версия для выпекания кондитерских изделий

Для кондитерской версии только используется электрическая версия печи, формата 400x600. Она предназначена для разного вида изделий : макарены, печенье, меренги, эклеры, бисквит. Некоторые изделия могут быть нанесены с помощью дозатора на противни.

В данной конфигурации печь должна быть оснащена программируемой панелью управления E-drive и функцией «Кондитер». Благодаря этим функциям можно регулировать скорость подачи воздушного потока в зависимости от типа выпекаемых изделий.

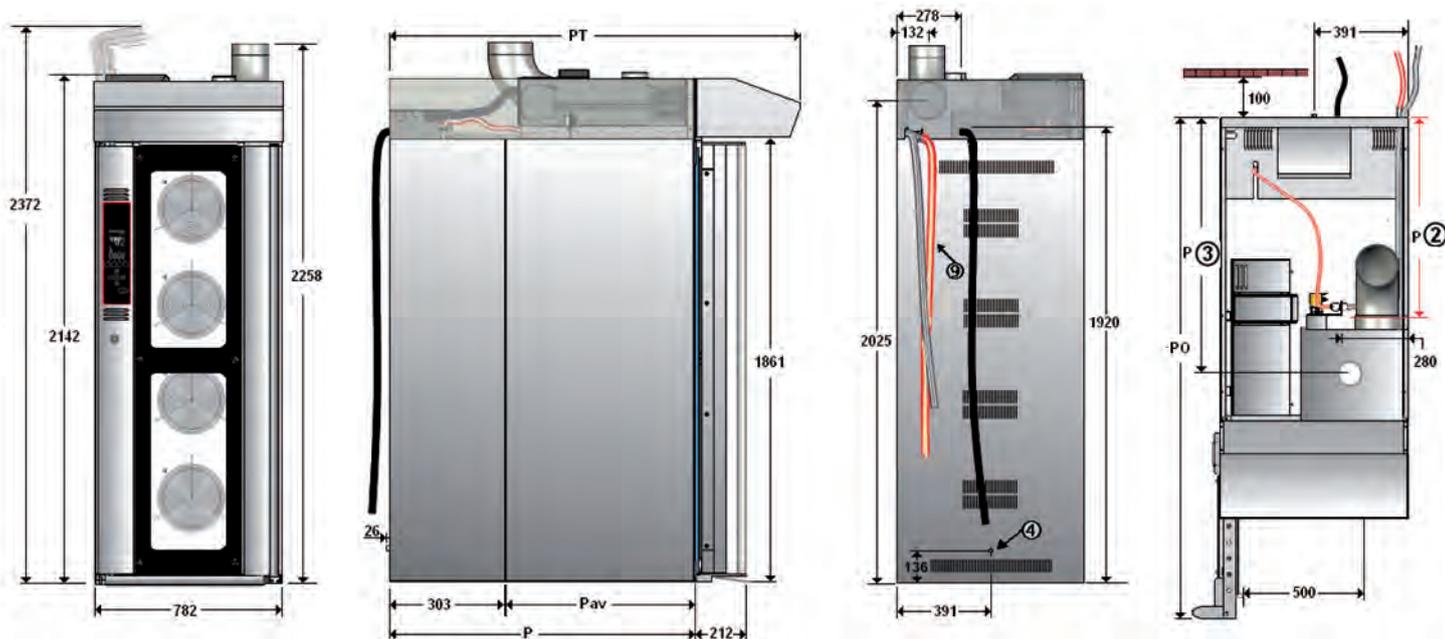
Рентабельность инвестиций в эту печь будет быстро реализована: например, на тележке 16 уровней, можно выпечь 1000 шукетов (маленьких булочек из заварного теста), а 16 противней представляет собой 4м2 на подовой печи!



Технические данные

Идентичные ко всем моделям данные (в мм)

Для проведения установки печи, рекомендуемая высота потолка 2550мм.



Данные исходя из формата печей (в мм) :

Электрические печи

	40x60	40x80	46x66	46x80
P	1055	1195	1055	1195
Pav	752	892	752	892
PT	1490	1630	1490	1630
PO	1879	2019	1879	2019
P ^②	570	710	570	710
P ^③	651	791	651	791
Макс.эл.мощность (kW)	33.8	33.8	33.8	40.41
Эл.мощность (полу-мощность) (kW)	17.9	17.9	17.9	19.3
Мощность нагрева (kW)	31.5	31.5	31.5	37.8
Мощность нагрева (полу-мощность) (kW)	15.2	15.2	15.2	16.8
Напряжение	Трехфаз. 380В + Т (опция: Трехфаз. 220В)			
Сила тока (стандарт) (A)	48.8	48.8	48.8	58.3
Сила тока стандарт (полу-мощность) (A)	25.8	25.8	25.8	27.9
Сила тока (опция) (A)	88.7	88.7	88.7	106
Сила тока опция (полу-мощность) (A)	44.9	44.9	44.9	48.4
Вес (Kg)	450	500	450	500

Газовые печи или на мазуте

	40x60	40x80	46x66	46x80
P	1432	1572	1432	1572
Pav	752	892	752	892
PT	1864	2004	1864	2004
PO	2255	2395	2255	2395
P ^②	947	1087	947	1087
P ^③	1031	1171	1031	1171
Макс.эл.мощность (kW)	3.6	3.6	3.6	3.6
Мощность нагрева (kW)	48	48	48	48
Напряжение	Трехфаз. 380В + Т (Трехфаз. или однофаз. 220В)			
Сила тока Трехфаз 380В (A)	5.17	5.17	5.17	5.17
Сила тока Трехфаз 220В (A)	8.52	8.52	8.52	8.52
Сила тока Однофаз 220В (A)	14.75	14.758	14.75	14.75
Вес (Kg)	770	850	770	850

